

Titelbildrezept

Johannisbeer-Schokolade-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 25 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

150 g dunkle Schokolade,
gehackt

75 g Butter

1 dl Milch

1 Ei

80 g Joghurt nature

3 Esslöffel Zucker

200 g gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

3 Esslöffel Kakaopulver

1 Prise Salz

125 g Johannisbeeren

1. Schokolade und Butter in einer grossen dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren.

2. Milch, Ei, Joghurt und Zucker begeben, gut verrühren.
3. Die restlichen Zutaten mischen, begeben, gut verrühren. Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen.

Creme

125 g Mascarpone

100 g Joghurt nature

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen

2 Esslöffel Zucker

125 g Johannisbeeren

4 Zweiglein Pfefferminze, Blätter zerzupft

Mascarpone und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel gut verrühren.

Servieren: Küchlein mit Creme, Beeren und Pfefferminze verzieren.

Haltbarkeit: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 40 g Fett, 11 g Eiweiss, 17 g Kohlenhydrate, 1984 kJ (474 kcal)



Mohnküchlein mit Granita

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Gefrieren: ca. 4 Std.
Backen: ca. 25 Min.
Für 8 Förmchen von je ca. 10 cm Ø, gefettet und bemehlt

Nektarinen-Granita (ergibt ca. 5 dl)

3 Nektarinen, in Würfel

80 g Zucker

3 Esslöffel Wasser

1 Zitrone, nur ½ Saft

Alle Zutaten pürieren. Masse in ein weites Gefäss geben, ca. 4 Std. gefrieren. Ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis die Masse körnig gefroren ist.

Mohnküchlein

150 g Butter, flüssig, abgekühlt

150 g Zucker

3 Eier

1 unbehandelte Zitrone, nur ½ abgeriebene Schale und ganzer Saft

100 g Mehl

100 g Mohn

2 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

1. Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gut verrühren.
2. Restliche Zutaten mischen, begeben, gut verrühren. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus den Förmchen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

1 Nektarine, in Scheibchen

Servieren: Granita auf die Küchlein geben, mit Nektarinen verzieren, sofort servieren.

Schneller gehts: mit Nektarinen-Creme. Dafür 2 Nektarinen fein würfeln, 4 Esslöffel beiseite stellen. Restliche Würfel mit 3 Esslöffel Zucker pürieren. 1½ dl Rahm steif schlagen, mit den beiseite gestellten Würfeln unter das Püree ziehen.

Lässt sich vorbereiten: Granita 2 Wochen im Voraus zubereiten, zugedeckt im Tiefkühler aufbewahren.

Haltbarkeit: Die Küchlein schmecken frisch am besten.

Pro Stück: 23 g Fett, 7 g Eiweiss, 43 g Kohlenhydrate, 1686 kJ (403 kcal)

